

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 70 (1990)
Heft: 2

Artikel: La qualité dans le domaine agro-alimentaire
Autor: Soroste, Alain / Finon, Francine
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-886846>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

La qualité dans le domaine agro-alimentaire (*)

**Alain Soroste
et Francine Finon,
Rédacteurs en Chef de la Revue « Option Qualité »,
Éditions Lamy SA, Paris**

En janvier 1989, une mission d'étude et de propositions sur l'identification de la qualité des produits alimentaires avait été confiée à M. Mainguy par le ministre de l'Agriculture et de la Forêt, M. Nallet, et le Secrétaire d'État à la Consommation, M^{me} Neiertz ; M. Mainguy, ancien directeur scientifique de BSN vient de remettre son rapport.

Il devait étudier les modalités de l'évolution de notre réglementation en vue de l'accorder sur les exigences essentielles telles qu'elles résulteront de l'harmonisation européenne en cours et de la jurisprudence communautaire. Aussi M. Mainguy devait-il proposer des échéances pour la modification des dispositions réglementaires nationales, des moyens pour distinguer les produits de même dénomination se différenciant par certaines caractéristiques auxquelles les consommateurs sont sensibles et, enfin, des critères permettant de repérer les niveaux qualitatifs d'un même produit et d'authentifier les produits élaborés conformément à des procédures de gestion de la qualité.

Afin de répondre aux questions posées, le rapport s'articule en trois parties, la première vise à comprendre la qualité, la seconde expose les évolutions réglementaires envisageables au regard des contraintes européennes et la dernière indique les actions à entreprendre. En effet, pour M. Mainguy, la complexité du thème proposé conduisait à tenter d'abord de mieux cerner la notion de qualité avant de mener à bien la réflexion réglementaire.

Comprendre la qualité : globalité et complexité

Tout d'abord la qualité doit être perçue dans sa globalité. Deux compréhensions différentes de la qualité peuvent être données :

- l'excellence en quelque chose (par référence à un souci d'éthique) ;
- ce qui fait qu'une chose est telle (par référence aux finalités).

L'éthique est destinée à mettre en lumière les principes ou les exigences conduisant les activités humaines dans leur évidente utilité vers une excellence qui demeurerait inaccessible si l'on s'en tenait étroitement au strict nécessaire. Dans la recherche des finalités des opérations complexes de la chaîne alimentaire, la notion de responsabilité se dégage. Les trois mots-clés de son analyse sont, pour M. Mainguy : éthique, finalité et responsabilité.

En complément, il faut souligner que les problèmes posés par la matière vivante constitutive de nos aliments et par le consommateur sont fondamentalement complexes. Aussi le rôle de l'État est d'aider à mieux comprendre les facteurs de la complexité et à assurer l'ajustement permanent des textes réglementaires à l'évolution de cette compréhension. Mais il serait certainement utopique, dans l'état de nos connaissances actuelles, de vouloir gérer administrativement cette complexité.

Traditionnellement, le bon aliment ne pouvait être que celui dont la recette d'obtention était connue et approuvée,

c'est-à-dire réputée sans risque identifiable. Nos réglementations sont encore, en partie, fondées sur cette perception, puisqu'elles prennent en compte les « usages loyaux et constants ». Mais le consommateur aujourd'hui apparaît de plus en plus libéré des contraintes traditionnelles liées aux nécessités locales de production qui guidaient le choix de son alimentation. Aussi les acteurs de la vie socio-économique ressentent le besoin de se référer à un nouveau système de valeur pour justifier leurs choix d'innovation et pour abandonner les vieux repères qui évitaient de réfléchir.

Pour mieux comprendre la complexité des problèmes alimentaires, en particulier ceux liés à la qualité des produits, il faut revenir au constat que l'arbitre le plus important de la qualité est bien le consommateur. Les produits alimentaires doivent posséder des qualités fondamentales connues et visibles de tous, la « Satisfaction et le Service ». D'autres critères sont apparus plus récemment, qualifiés de nouveaux et invisibles, la « Santé et la Sécurité ». Aussi les 4 S (Satisfaction, Service, Santé, Sécurité) représentent-ils les quatre piliers sur lesquels repose la responsabilité de tous les acteurs de l'agro-alimentaire. Au travers de ces critères visibles et invisibles, se trouvent illustrés les besoins, exprimés ou implicites, de la définition de la qualité selon les normes ISO 9000. Les qualités de satisfaction sont difficilement mesurables étant essentiellement subjectives et évolutives. Les qualités de service sont objectivement mesurables.

L'ensemble des qualités relatives à la satisfaction et au service représente au plan réglementaire la zone de plus grande liberté où les intervenants auront à faire valoir des différences significatives. Les propriétés de santé et de sécurité relèvent principalement du domaine de l'expertise. Elles représentent, au plan réglementaire, la zone réservée des États. L'ouverture du marché unique s'accompagne au niveau de la réglementation d'un double mouvement : mise en place de contraintes de santé publique nouvelles d'une part, et déréglementation sur les aspects satisfaction et service, indispensable à l'innovation et à la diversification, d'autre part. Mais les contraintes de santé publique interféreront avec les initiatives innovantes. La plus grande liberté qui apparaît dans le cadre de la déréglementation n'est pas gratuite, elle alourdit la responsabilité des professionnels. Ceci renforce l'importance des signes distinctifs tels la marque, le label, la certification. Cependant, la responsabilité ne peut réellement s'exercer que par rapport à des critères de qualité définis pour chaque produit. Or la situation évolue rapidement. Aussi il devient nécessaire de fiabiliser la technologie par des guides de bonnes pratiques et de cadrer les produits par des

(*) Article extrait de la Revue « Option Qualité », n° 70, février 90. Éditions Lamy SA, 155, rue Legendre, 75850 Paris Cedex 17 - Tél. : (1) 46.27.28.90.

spécifications plus rigoureuses. La spécification est ici l'ensemble des données qualitatives et quantitatives convenablement choisies pour permettre de définir et d'identifier un produit ou un procédé de fabrication.

Enfin, la qualité est perçue par le consommateur comme n'étant pas unique mais se présentant à l'image d'une gamme de valeurs que chacun doit établir selon ses capacités de différenciation et utiliser en fonction de ses goûts et de ses moyens variables dans le temps. Le consommateur ne serait-il pas une « machine » à différencier, douée d'une capacité d'expertise limitée ?

Les évolutions réglementaires : la justification

Elles doivent s'analyser en fonction de ce qui précède, en particulier de la règle des 4 S. Pour ajuster la réglementation aux exigences actuelles, trois types de contraintes agissent : juridiques liées à l'achèvement du marché intérieur, publiques liées aux exigences essentielles de sécurité et de protection de la santé des consommateurs et, enfin, économiques pour favoriser l'expansion des entreprises. Il revient indiscutablement à la Puissance publique d'assurer la protection sanitaire et l'information du consommateur. Mais la prise en compte de l'économie impose des nécessaires changements dans la formulation des exigences réglementaires nationales. Ces perspectives d'assouplissement et d'ouverture conduisent à la mise à disposition d'instruments volontaires de définition et de valorisation des produits. Il faudra mieux distinguer dans la définition des produits, l'essentiel de l'accessoire, le « réglementé » de l'initiative volontaire.

Au niveau communautaire, la priorité est accordée à l'harmonisation des législations relatives à la protection de la santé publique dans le cadre de l'application du principe de libre circulation. Aussi les États membres conservent une marge de manœuvre encadrée de réglementer sur leur territoire la fabrication et la commercialisation de denrées alimentaires. Cette marge de manœuvre s'apprécie au regard du Traité de Rome et de la jurisprudence de la Cour de Justice. Ainsi, en l'absence d'harmonisation, le recours aux règles complémentaires d'étiquetage est privilégié plutôt que la réservation de dénomination pour différencier les produits revêtus d'une même appellation. Cependant, la frontière délimitant ces deux possibilités est encore floue. Mais au minimum il faudra que la réservation de dénominations soit justifiée. La justification de la qualité, des informations données, des procédés employés sera un élément essentiel pour l'acceptation

par les autres partenaires de notre référentiel technique. En résumé, la prise en compte d'autres conceptions nationales, la nécessité de ne retenir que des exigences essentielles, soit sur le plan de la santé et de la sécurité, soit sur le plan de la loyauté des transactions commerciales conduira à une épuration de la réglementation autour d'un noyau d'exigences essentielles.

Il résulte de ceci une perte probable et relative de la signification des dénominations actuelles de vente dans chaque pays. Aussi il est nécessaire de proposer de nouveaux instruments volontaires de communication pour identifier et valoriser, en particulier les nouveaux produits, en les distinguant de produits courants.

Des instruments traditionnels existent (labels agricoles, agrobiologie, montagne, appellation d'origine, marque de certification, marque commerciale...). Pour être crédibles dans les autres pays, les critères qualitatifs de ces instruments devraient, dans certains cas, être objectivement justifiés. Il convient de développer la normalisation et la certification à la fois « produit » et « assurance qualité ». M. Creyssel, Conseiller d'État, a fait part de ses réflexions en la matière et préside un groupe visant à promouvoir le recours à la normalisation dans l'agro-alimentaire.

Les mesures proposées

L'ensemble des textes réglementaires français en vigueur devrait être soumis à la critique afin de les aménager pour tenir compte des évolutions esquissées ci-dessus.

Sont particulièrement visés les textes édictant des règles techniques qualitatives applicables au seul territoire national, c'est-à-dire n'étant pas transcrites de règles communautaires. Quelques lois désuètes et les codes d'usages et autres décisions ou pratiques professionnelles devraient être revus. Ainsi parmi les décrets en cours de révision ou les directives en cours de transposition, nous pouvons citer les domaines suivants : bières, sirops, glaces et crèmes glacées, pâtes alimentaires, café, produits surgelés, produits diététiques, étiquetage.

D'autres textes sont à réviser et concernent : huiles d'olive, définition du lait, conserves, laits crus et pasteurisés, volailles pour l'étiquetage. Enfin des textes sont à prévoir pour le pain, l'étiquetage nutritionnel et les compléments alimentaires.

Pour ce qui concerne les codes d'usages et les pratiques professionnelles, une réflexion doit être menée dans le souci de justifier encore une fois les pratiques françaises au regard de celles des autres pays et des connaissances actuelles. Dans le cadre concurrentiel communautaire, le souci de justification prend une importance considérable.

Dans l'intention d'être crédibles pour mieux se protéger, les partenaires vont exiger des preuves de plus en plus sophistiquées du bien-fondé de la loyauté des allégations ou de l'innocuité des usages.

Enfin M. Mainguy pose le problème de savoir si notre dispositif administratif est adapté aux changements en cours et



Des machines modernes et puissantes sont utilisées pour la production du chocolat dans les meilleures conditions d'hygiène et de fraîcheur. Dans ce processus, l'élément humain continue à jouer un rôle prépondérant, surtout dans le contrôle de la qualité.

© Fabrique de Chocolat Lindt & Sprüngli, Kilchberg.

à la prise en compte des nouveaux problèmes qui apparaissent. La coordination et la synergie des administrations concernées paraît indispensable (Économie, Santé, Agriculture).

Des mesures d'accompagnement sont également proposées ou rappelées telles la participation de la recherche à l'étude de la qualité, l'aide à la banque de données sur la composition des aliments CIQUAL ou la création attendue de l'Observatoire de la Consommation Alimentaire.

L'action du Gouvernement en faveur de la qualité des produits agro-alimentaires

À la suite de la remise de ce rapport, le Ministre de l'Agriculture et de la Forêt et le Secrétaire d'État chargé de la Consommation ont présenté au Conseil des ministres du 20 décembre 1989 une communication sur l'action du Gouvernement en faveur de la qualité des produits alimentaires.

Après avoir évoqué la complexité de la notion de qualité mise en lumière par le rapport Mainguy, M^{me} Neiertz a rappelé tout d'abord les responsabilités de l'État en matière de qualité des denrées : fixer des règles essentielles de sécurité et de qualité, faire respecter ces règles, en assurant un contrôle public, forger des outils de promotion

(labels agricoles, certificats de conformité...).

Le Secrétaire d'État à la Consommation a ensuite présenté les grandes contraintes qui vont présider aux évolutions de l'avenir, contraintes juridiques (sécurité et information du consommateur, reconnaissance réciproque des contrôles) et économiques.

« Le grand marché européen, a déclaré M^{me} Neiertz, est conçu sur un principe d'économie ouverte et concurrentielle, avec une tendance à la déréglementation et les entreprises doivent plus compter sur leur capacité d'innovation et d'initiative que sur la protection et l'arbitrage de l'État; en même temps, et malgré les craintes exprimées sur une certaine dégradation de la qualité, il est probable que cette qualité constituera un élément essentiel de la compétition entre les produits des divers pays de la Communauté. En tout état de cause la politique communautaire ne peut être un nivellement par le bas. »

Les « nouvelles approches » gouvernementales en matière de qualité des produits alimentaires ont été ainsi présentées.

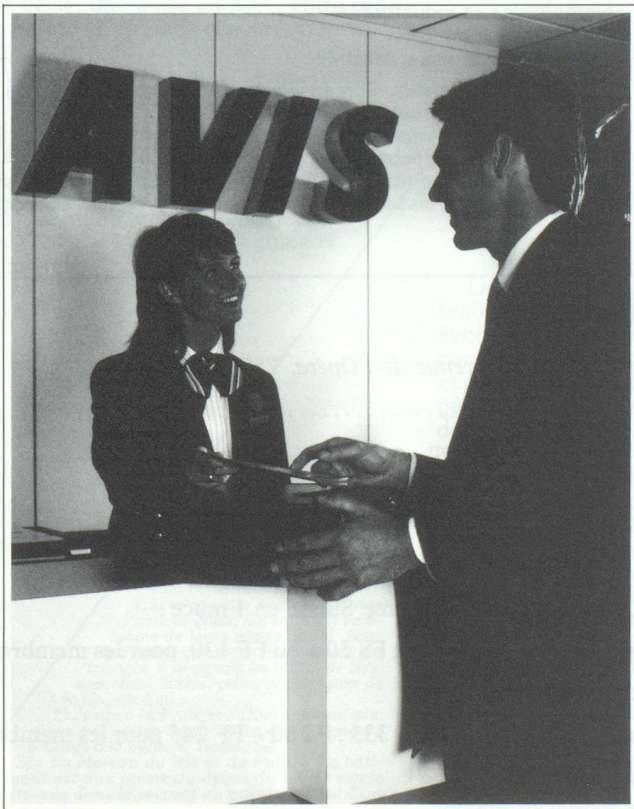
Il s'agit d'une part de **privilegier le contrôle public à la source** et d'en améliorer la méthodologie. Dans cette optique, l'Administration de M^{me} Neiertz a entrepris de former ses inspecteurs et contrôleurs aux techniques d'audit-

qualité (30 d'entre eux l'ont été fin 1989).

Il convient d'autre part, de **garantir que les procédures de certification de produits soient efficaces** et que les différents partenaires puissent leur faire confiance sur le plan national ou international. A cet égard, la responsabilité du Gouvernement consiste à procéder à l'agrément d'organismes certificateurs fiables ainsi qu'à fixer et faire respecter les règles générales de certification. Ces procédures devront également pouvoir être reconnues au plan européen, voire mondial.

Enfin, M^{me} Neiertz propose de **développer l'assurance qualité** tout en insistant sur le travail déjà fait par tous les partenaires (par exemple programme « Aliment 2000 », rapport Creyssel, expérience sur les produits de la IV^e gamme, mise au point de guides de bonnes pratiques professionnelles en matière d'hygiène).

En conclusion, le Secrétaire d'État à la consommation tout en soulignant le travail considérable accompli pour une gestion moderne de la qualité par tous les partenaires (administrations, entreprises) a déclaré que « *chacun en matière de qualité, doit prendre clairement sa part de responsabilité pour répondre aux défis de l'avenir qui sont très nombreux dans le secteur agro-alimentaire* ». ■



AVIS, présent dans près de 300 villes dont 55 aéroports et 200 gares, assure avec 514 points de ventes et 16 000 véhicules, le premier service de location de voitures courte durée en France.

CENTRALE DE RÉSERVATION

TÉL. : (1) 46.09.92.12

AVIS

Décidés à faire mille fois plus.